ChefTop™

# INSTRUCTION MANUAL AND TECHNICAL DATAS

ENGLISH

# MANUEL DES INSTRUCTIONS ET DES DONNÉES TECHNIQUES

FRANÇAIS

# BEDIENUNGSANWEISUNG

DEUTSCH

# MANUALE DI ISTRUZIONI E DATI TECNICI

ITALIANO

# MANUAL ISTRUCIONES Y DATOS TECNOCOS

ESPANOL

CE N

**03-2007**

UNOX®

**Inhaltsverzeichniss:**


**A. ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER** **seite 02**

1. EINFÜHRUNG seite 02
2. REINIGEN DES OFENS seite 02
3. BEDIENPLATINE **ChefTouch™** seite 03
4. GRUNDSÄTZE BEIM KOCHEN seite 08
5. VERSCHIEDENE ANSCHLÜSSE seite 10
6. INSTANDHALTUNG seite 10
7. WARTUNG seite 11
8. AUSSCHALTEN BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN seite 11
9. FUNKTIONSSTÖRUNGEN, PROBLEMURSACHEN UND PROBLEMBEHEBUNG seite 12
10. FEHLERMELDUNGEN seite 13

**B. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR** **seite 16**

1. EINFÜHRUNG seite 16
2. INSTALLATIONSVORBEREITUNGEN seite 16
3. ELEKTROANSCHLUSS seite 17
4. WASSERANSCHLUSS seite 17
5. WASSERABFLUSS seite 18
6. ANSCHLUSS DES ZUSATZEQUIPMENTS seite 18
7. STAPELN VON ÖFEN seite 18

**C. ZERTIFIKATION** **seite 19**


**Einleitung**

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen zu dem Erwerb eines **ChefTop™** Ofens gratulieren und danken. Wir hoffen dies wird der Anfang einer guten Zusammenarbeit.
Wie Sie sicher wissen, wurde die **ChefTop™** Serie mit ihrer gesamten Ausstattung entwickelt, um Ihnen das Kochen von einfachen bis zu komplizierten Kochprozessen zu ermöglichen.
Durch die überragende Entwicklung der **ChefTouch™** Bedienoberfläche können Sie alle an den Ofen angeschlossenen Geräte einfach kontrollieren.
Das automatische Koch-System der **ChefTop™** Serie erspart Ihnen die Zeit, Garraumtemperatur, Kerntemperatur etc. eingeben zu müssen. Man gibt lediglich einen der folgenden Kochzyklen an; SLOW(Niedertemperatur), STEAM(Dämpfen), ROAST(Braten), GRILL(Grillen) und der **ChefTop™** übernimmt für Sie das Kochen mit einem exzellenten Ergebnis.
Beim **ChefTop™** haben Sie ebenfalls die Möglichkeit unter 6 verschiedenen Garprozessen für unterschiedliche Produkte zu wählen: BAKE, BREAD, POLLO, PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES.

*Aber der wichtigste Koch sind immer noch Sie!*

Die Parameter des automatischen Koch-Systems können von Ihnen je nach Notwendigkeit geändert werden. Das heißt Sie können den Ofen Ihren eigenen Bedürfnissen anpassen.

# A. INSTRUCTIONS FOR THE USER

## 1. EINFÜHRUNG

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte sehr sorgfältig auf. Nutzen Sie den Ofen nur für die vorgesehenen Zwecke.

Das Gerät kann für folgende Zwecke genutzt werden:
- Backen von verschiedenen Sorten Brot oder Gebäck, frisch oder tiefgefroren
- Garen von Gastronomieprodukten, frisch oder tiefgefroren
- Regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln
- Dämpfen von Fleisch, Fisch und verschiedenen Gemüsesorten

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes vergewissern Sie sich bitte, dass alles aus dem Garraum entfernt wurde.

Die Bedienplatine „**ChefTouch™**“ funktioniert durch berühren der angezeichneten Bedienfelder (nutzen Sie dazu ausschließlich die Finger).
Diese Technologie garantiert ein schnelles und leichtes Reinigen der Bedienplatine.

Das Gerät sollte nur von qualifizierten Personal bedient werden um Fehlerquellen vorzubeugen.

Das Gehäuse des Ofens wird durch das ***Protek.SAFE*** ™ System nicht wärmer als 60°C. Installieren Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen wie Herdplatten.

Sollten Sie Lebensmittel mit hohen Fettanteil zubereiten, empfehlen wir einen Auffangbehälter unter dem Gargut zu platzieren um das überschüssige Fett aufzufangen.

**ACHTUNG**
Öffnen Sie die Ofentür nach dem Gebrauch vorsichtig um Verbrennungen durch den ausströmenden Dampf zu vermeiden. Der Ofen sollte nur bei einer Raumtemperatur von +5 bis +35°C genutzt werden.

Kerntemperaturfühler
- bei Nutzung des Kerntemperaturfühlers sollten Sie darauf achten Backhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Der Kerntemperaturfühler sollte sich immer innerhalb des Garraums befinden.
- Bevor Sie das Gargut aus dem Ofen holen ziehen Sie bitte den Kerntemperaturfühler heraus

Während der Funktion „Cool“ (Kühlprogramm des Garraums) laufen die Lüfterräder auch bei geöffneter Tür.

Reparaturen und Installationsarbeiten müssen von geschultem Personal durchgeführt werden. Bevor diese arbeiten durchgeführt werden sollte der Stromverbindung getrennt werden.
Falls das Gerät auf einem beweglichen Unterbau installiert werden muss darauf geachtet werden, dass Kabel sowie Schläuche beim verschieben des Ofens nicht beschädigt oder eingeknickt werden können. In diesem Fall sollten die Kabel so fixiert werden, dass diese nicht ausgerissen werden.

Wird im Ofen salziges Gebäck zubereitet, sollte nach dem Backvorgang der Ofen gereinigt werden. Da das Salz die Türdichtung, das Lüfterrad sowie die Heizung angreift.

## 2. Reinigen des Ofens

### 2.1 Die ersten Inbetriebnahme des Ofens

Bevor Sie den Ofen das erste mal nutzen, waschen Sie das Gerät von innen mit warmen Wasser aus. Benutzen Sie hierbei keinen Reiniger oder Bürsten.

Heizen Sie den Ofen für 30 Minuten auf 200°C auf um den bei der Produktion entstandenen Geruch zu beseitigen. Dabei muss der Garraum leer sein.

### 2.2 Reinigen des Garraums

Um eine gute Hygiene zu gewährleisten sollte der Ofen täglich gereinigt werden. Darüber hinaus schützen Sie den Garraum vor Belastungen durch Salze oder Kalk die den Lüfter und die Ringheizung angreifen würden.
Das Waschsystem XC404 (***Rotor.KLEAN™***) ermöglicht eine kinderleichte automatische Reinigung des Ofen.

Bei der manuellen Reinigung des Ofen sollten Sie folgende Hilfsmittel nicht nutzen:
- Hochdruckreiniger
- Kein ätzender Reiniger
- Keine Poliermittel oder Poliermaschinen

Sollten sich Fettrückstände im Ofen befinden, bedenken Sie bitte, dass hierbei die Gefahr besteht, dass sich Flammen bilden.

### 2.3 Reinigung des Gehäuses

Trennen Sie die Verbindung zum Stromanschluss. Nutzen

Sie niemals Hochdruckreiniger. Es genügt wenn das Gerät mit einem feuchten Tuch abgewischt wird.

## 3. BEDIENPLATINE ChefTouch™

### 3.1 BEDIENUNG DER CHEFTOUCH BEDIENPLATINE

Die Bedienplatine „**ChefTouch™**“ funktioniert durch berühren der angezeichneten Bedienfelder (nutzen Sie dazu ausschließlich die Finger).
Diese Technologie garantiert ein schnelles und leichtes Reinigen der Bedienplatine.

### 3.2 LAYOUT DER BEDIENPLATINE

### 3.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Wenn der Ofen an Strom angeschlossen wird schaltet er sich automatisch ein.

Wird die Bedienoberfläche 15 Minuten nicht benutzt und die angeschlossenen Geräte befinden sich im Ruhezustand, setzt sich die Bedienplatine automatisch in den Stand By Modus.

Nur die „Start/Stop“ LED ist funktionsfähig, um die Platine wieder an zu schalten.

Um den Ofen manuell in den Stand By Modus zu schalten, halten Sie die Taste für 6 Sekunden gedrückt.

### 3.4 FUNKTION DER GARRAUMBELEUCHTUNG

Im Normalfall ist das Licht ausgeschaltet, wenn Sie eine der Tasten betätigen schaltet es sich für eine Minute an.

### 3.5 MANUELLE BEDIENUNG

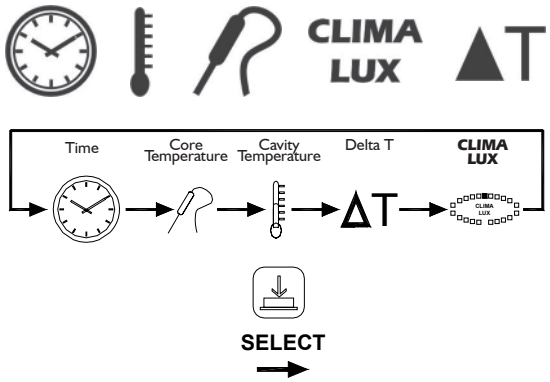
Jeder Kochvorgang kann in 4 Schritte unterteilt werden.

Um von einem Schritt zum nächsten Schritt zu gelangen drücken Sie die Taste : der ausgewählte Schritt wird durch die leuchtende LED angezeigt.

Für jeden einzelnen Schritt können Sie folgende Parameter einstellen:

- Zeit, oder als alternative, Kerntemperatur
- Garraumtemperatur, oder als alternative, Delta T (nur möglich bei eingestellter Kerntemperatur)
- Klima Einstellung (***STEAM Maxi™ / DRY Maxi™***)

Um von einem Parameter zum anderen zu wechseln drücken Sie die Taste . Der ausgewählte Parameter wird durch eine der folgenden LED angezeigt




Folgende Parameter können nicht gleichzeitig gesetzt werden:

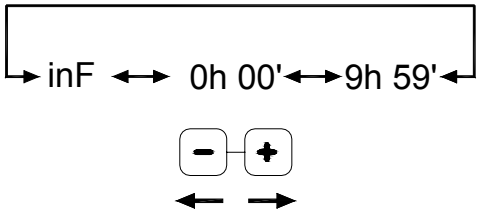
ZEIT - KERNTEMPERATUR
GARRAUMTEMPERATUR - DELTA T

Ist keins der Parameter "ZEIT" oder „KERNTEMPERATUR" gesetzt können keine der anderen Parameter eingestellt werden.

## Einstellung ZEIT

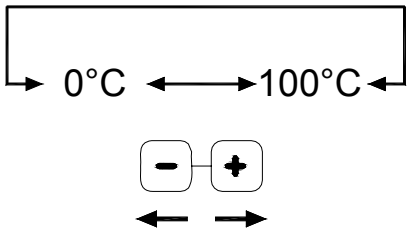
Der Parameter ZEIT kann durch die Tasten eingestellt werden und erscheint auf Display 1

Zeigt das Display "INF" an, bedeutet das, dass der Ofen solange läuft bis der Benutzer den Ofen manuell stoppt.




## Einstellung KERNTERMPERATUR

Die KERNTEMPERATUR wird durch die Tasten eingestellt und erscheint auf Display 1.

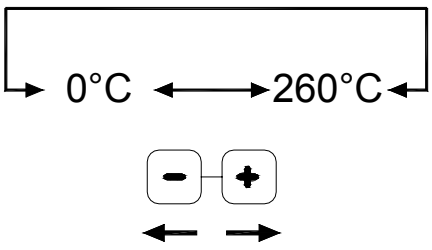



Sobald die KERNTEMPERATUR erreicht ist, endet der Kochschritt und geht zum nächsten über, sofern dieser eingestellt wurde.

Mit dem externen Kerntemperatur – Kit (XC240) kann eine weitere Kerntemperaturnadel angeschlossen werden, diese ist extra dünn, um bei Vakuum verpackten Lebensmitteln mit Kerntemperatur garen zu können.

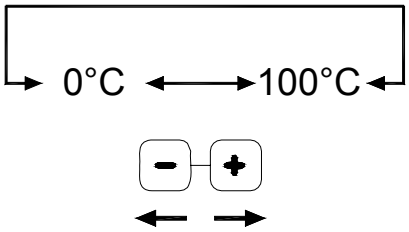
## Einstellung GARRAUMTEMPERATUR

Die GARRAUMTEMPERATUR wird auf Display 2 angezeigt und kann durch die Tasten eingestellt werden.



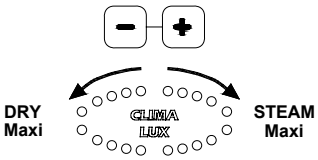
## ΔT Einstellung DELTA T

DELTA T wird auf Display 2 angezeigt und wir durch die Tasten [−][+] eingestellt.




## *CLIMA LUX* Einstellung Klima

Das Klima (***STEAM.Maxi™/DRY Maxi™***) im Ofen wird durch die Tasten [−][+] eingestellt und kann an der ***CLIMALUX*** Ellipse abgelesen werden.




Die 10 blauen LED `s zeigen die prozentuale Dampfzugabe (STEAM Maxi) an; die 10 roten
LED `s zeigen die prozentuale Entfeuchtung im Garraum an. (DRY Maxi).

## KOCHEN Start / Stop

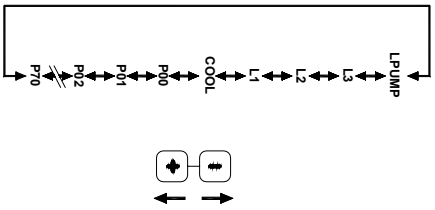
Um mit dem Gerät arbeiten zu können muss die Taste [◈] betätigt werden Sobald der Ofen startet, leuchtet die LED "START STOP".

Um den Kochvorgang zu stoppen muss die Taste [◈] ein weiteres mal zu drücken.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, gibt der Ofen für 15 Sekunden ein hörbares Signal und das Display 1 blinkt für 45 Sekunden. Während diesen 45 Sekunden bleibt auch die LED der Taste
„START / STOP" an.

- Drücken Sie nun die Taste [+] um den Kochvorgang verlängern zu können. Der Ofen fährt nun automatisch mit dem Programm fort.
- Drücken Sie die Taste [◈] so erlischt die "START / STOP" LED und der Ofen schaltet sich wieder aus.
- Wenn keine der Tasten gedrückt wird, schaltet die „START / STOP" LED nach 45 Sekunden automatisch ab.

## 3.6 [P][M] Arbeiten mit den Programmen




Auf der Bedienplatine können Sie bis zu 70 Programme speichern und später bei gebrauch wieder abgerufen. Ein Kühlprogramm und die Reinigungsprogramme (L1, L2, L3) sind bereits vorprogrammiert.

## [M] Programmieren von Kochvorgängen:

Um einen Kochvorgang zu programmieren gehen sie wie folgt vor:

- Starten Sie den Programmier-Modus indem Sie die Taste [P] drücken
- Drücken Sie die Tasten [−][+] um die Programmnummer aus zu wählen auf der Sie das Programm abspeichern wollen
- Stellen Sie die gewünschten Parameter ein (Zeit, Kerntemperatur, Garraumtemperatur, Delta T, Klima); jeder Kochvorgang kann in 4 Schritte unterteilt werden.
- Um das Programm zu speichern drücken Sie die Taste [M] für 5 Sekunden (nach erfolgreichen speichern ist ein Ton zu hören)

## Benutzen von vorgespeicherten Programmen

**(Kühlprogramm, Waschprogramm):**

Um ein vorgespeichertes Programm abzurufen folgen Sie den folgenden Schritten:

- Starten Sie den Programm-Modus indem Sie die Taste [P] drücken
- Wählen Sie das benötigte Programm mit den Tasten [−] [+] aus.
- Drücken Sie die Taste [◈] um das Prgramm zu starten
- Sobald das ausgewählte Programm startet leuchtet die "START / STOP" LED
- Bei laufendem Programm können Sie die Parameter nicht mehr umändern
- Indem Sie die Taste [◈] drücken können Sie das Programm anhalten

Wenn Sie das Kochprogramm starten, fängt der Ofen an sich vorzuheizen: Der Garraum heizt sich bis auf 30°C über der eingestellten Temperatur auf. Während der Vorheiz- Phase, leuchten ausschließlich die „START / STOP" LED ,das Display 1 zeigt „PRE" und das Display 3 zeigt das ausgewählte Programm an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt der Ofen ein Signal und die Displays zeigen die Parameter des ersten Schrittes an. Nachdem der Ofen mit den Lebensmitteln bestückt wurde fängt das Programm automatisch an.

## Reinigungsprogramm

Die **ChefTop™** Geräte sind mit 3 Waschprogrammen ausgestattet (L1 kurz, L2 mittel, L3 lang) und das Programm zum befüllen des Pumpensystems (LPUMP).
Hierfür wird das **Rotor.KLEAN™** System benötigt.

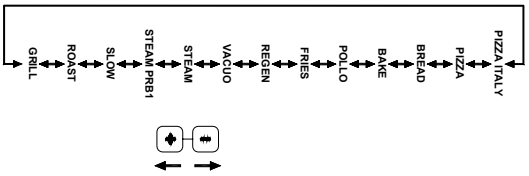
## Kühlprogramm "COOL"

"COOL" das Programm um den Garraum nach der Nutzung runter zu kühlen. Es funktioniert sogar mit geöffneten Türen.

**WICHTIG**

Es ist nicht möglich die Lüfterradblende ohne dem dafür geeignetem Werkzeug zu entfernen. Wenn Sie die Lüfterradblende jedoch für einen Servicefall entfernen müssen, trennen Sie die elektrische Zuleitung vom Ofen.

## 3.7 "ChefUnox™" Kochprogramme




Die Bedienplatine "**ChefTouch™**" ist mit automatischen Kochprogrammen ausgestattet: einfach nur den Prozess auswählen, und es ist möglich eine große Menge verschiedenster Lebensmittel vom Ofen automatisch zubereiten zu lassen. Für jeden Kochvorgang haben Sie die Möglichkeit einige der Parameter an Ihre eigenen Vorstellungen anzupassen.

Um die gespeicherten "**ChefUnox™**" Programme aufzurufen verfahren Sie wie folgt:

- Drücken Sie die Taste [👨‍🍳]
- Wählen Sie das benötigte Programm durch die Tasten [−] [+] aus
- Nun ist es möglich die Parameter durch drücken der Taste [⇄] zu ändern, als zweiten Schritt verstellen Sie die Parameter mit den Tasten [−] [+]. (Falls Sie das geänderte Programm beibehalten möchten speichern Sie das Programm mit der Taste [M])
- Starten Sie das Programm indem Sie die Taste [◈] drücken
- Wenn das Programm startet fängt die LED "START/ STOP" an zu leuchten
- Während des Kochprogramms ist es nicht möglich die Parameter umzuändern
- Sie können den Kochvorgang durch drücken der Taste [◈] stoppen

## AUTOMATISCHE KOCHPROZESSE FÜR BESTIMMTE PRODUKTFAMILIEN

"PIZZA ITALY"

Programm zum backen von dünner Pizza.
Änderbarer Parameter: Backzeit
Es wird empfohlen die Pizzaplatte "**FAKIRO**" TG845 zu verwenden.

"PIZZA"

Programm zum backen von dicker Pizza
*Änderbarer Parameter: Backzeit*

"BREAD"

Programm zum backen von Brot und ähnlichen Produkten (type of bread).
Der Kerntemperaturfühler wird benötigt, um zu kontrollieren ob das Brot fertig ist.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur*

"BAKE"

Programm zum backen von Kuchen und Pasteten (type of pastry).
Der Kerntemperaturfühler zeigt ob die Backware fertig gebacken ist.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur*

"POLLO"

Programm zum garen von Grillhähnchen
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur*
Es wird empfohlen, hierbei das Hähnchengrillrost *Pollo* GRP810 zu verwenden. Da es exakt auf das perfekte Hähnchen abgestimmt ist.

"FRIES"

Programm zum backen von Pommes Frites.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur*
Es wird empfohlen das Rost „*No Fry*" GRP815 zu verwenden. Es wurde von **UNOX** entwickelt um Fritten ohne Fett aber dennoch mit viel Geschmack backen zu können.

## AUTOMATISCHE KOCHVORGÄNGE

"REGEN" **Regenerieren von Speisen**

Regenerieren von vorbereiteten Lebensmitteln
*Änderbarer Parameter: Regenerationszeit.*

"VACUO"

(nur möglich wenn der externe Kernemperaturfühler installiert ist)

Programm zum kochen von vakuumierten Lebensmitteln
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur.*
Die sehr dünne Kerntepmeraturnadel verhindert das reißen der Vakuumverpackung.

"STEAM"

Gut geeignet zum garen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
*Ändererbarer Parameter: Kerntemperatur.*
Bei diesem Kochvorgang drehen sich die Lüfterräder ausschließlich im Uhrzeigersinn.

"STEAM PRB/"

(nur möglich wenn der externe Kernemperaturfühler installiert ist)

Gut geeignet für Lebensmittel wie Würste, Fisch und gedämpftes Gemüse. Der externe Kerntemperaturfühler stellt fest ob die Lebensmittel fertig gegart sind.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur*
Bei diesem Kochvorgang drehen sich die Lüfterräder ausschließlich im Uhrzeigersinn.

"SLOW "

Gut geeignet für Niedertamperaturgaren und somit perfekt für groß portioniertes Fleisch
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;*

"ROAST"

Gut geeignet um Fisch oder Fleisch zu garen.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;*
Hier wird empfohlen das Blech *Black* TG835 zu nutzen.

"GRILL"

Perfekt geeignet zum grillen von Fisch und Fleisch.
*Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;*
Es wird empfohlen, zum grillen das Blech "**FAKIRO** *Grill*" zu benutzen. Es wurde speziell für diesen Vorgang entwickelt.

### 3.8 NUTZUNG MEHRERER GERÄTE ÜBER EINE BEDIENPLATINE

Die digitale Bedienplatine (**ChefTouch™**) ermöglicht es Ihnen, mehrere ChefTop Geräte über die Bedienplatine eines Ofens zu bedienen. Darüber hinaus können Sie durch das MASTER & SLAVE System über eine Bedienplatine mehrere Öfen steuern. Der Ofen über den alle andern Geräte gesteuert werden wird zum "MASTER" Ofen. Die anderen Geräte werden zum "SLAVE" Ofen und deren Bedienplatine wird inaktiv.

Die Auswahl des zu kontrollierenden Geräts wird durch die Taste  gemacht. Die Nummer des Gerätes wird auf Display 4 angezeigt.

Liste Gerätenummern

| Geräte-nummer | Geräte- typ | Gerät |
|---|---|---|
| 1 | | **ChefTop™** Master Ofen |
| 2 | | **ChefTop™** slave 2 |
| 3 | | **ChefTop™** slave 3 |
| 4 | XK304 | Schockfroster |
| 5 | XL314 | Warmhalte-schrank |
| 8 | XC224 | Umkehrosmose System |

Durch die einfache Bedienungsverteilung auf eine Bedienplatine, wird ein leichteres und schnelleres Arbeiten garantiert.

## 4. GRUNDSÄTZE BEIM KOCHEN

### 4.1 Variable Parameter

**Zeit**
Diese variable hängt größtenteils von der Menge der zu garenden Lebensmittel ab.
Je größer die Menge der Lebensmittel desto mehr Zeit wird zum Garen benötigt.

**Garraumtemperatur**
Die exakte Garraumtemperatur garantiert das perfekte Ergebnis ob von innen oder von außen.

- eine zu niedrigere Temperatur lässt das Fleisch trocken werden.
- bei einer zu hohe Temperatur verbrennt das Fleisch von außen und von innen bleibt er roh.

**Entfeuchtung**
Das "**DRY.Maxi™**" System, von **UNOX** patentiert, ermöglicht es Ihnen die Feuchtigkeit aus dem Garraum zu ziehen. Auf diese Weise wird das Produkt von außen knusprig (z.B. bei Brot), während es von innen eine gleichmäßige Struktur bekommt.

**Beschwadung**
Die Beschwadung durch die Zugabe von Dampf (**STEAM. Maxi™**) kann in zwei verschiedenen Arten angewandt werden:
- Beschwaden (nur Dampf);
- Beschwaden und Heißluft (Luft+Dampf).

### 4.2 Empfehlungen für gleichmäßiges Garen

**Vorheizen**
Beim Vorheizen ist es immer besser den Ofen um 30 – 50°C höher als die benötigte Temperatur aufzuheizen, da beim öffnen der Tür etwas Hitze verloren geht.

**Die Bleche**
Um die perfekte Bräunung des Produktes zu gewährleisten, dürfen die Bleche nicht zu tief sein. Da ansonsten keine optimale Luftzirkulation gegeben ist.

**Platz zwischen den Blechen**
Für gleichmäßiges Garen ist es wichtig zwischen dem zu garenden Produkt und dem darüber liegenden Blech einen mindest Abstand von 3 cm einzuhalten.

**Menge der Lebensmittel**
Man muss darauf achten, dass, gerade bei Brot und Kuchen, die Bleche nicht zu voll belegt werden, da ansonsten der Luftstrom nicht optimal fließen kann.

**Positionieren des Kerntemperaturfühlers**
Damit der Kerntemperaturfühler korrekt funktionieren kann, ist es wichtig, ihn von oben in die dickste Stelle bis ins Zentrum des Gargutes zu stecken.
In dem Fall, dass das Gargut sehr dünn ist, kann der Kerntemperaturfühler auch horizontal von der Seite eingeführt werden.

**WICHTIG!**
Kombidämpfer benötien ca. 20 – 40 °C weniger als statische Öfen.
Vorsicht beim öffnen der Tür, da die Hitze und der Dampf

schwere Verbrennungen verursachen können.

### 4.3 Einfaches Garen

**Temperatur: 70°C bis 260°C**

Kombidämpfen funktioniert mit im Garraum zirkulierender Heißluft. Dieses ermöglicht ein gleichmäßiges garen. Auch bei einem stark belegten Dämpfer ist es möglich außen kross und innen saftig zu garen.
Geeignet für: Überbacken, grillen und braten

***Vorteile**: es besteht die Möglichkeit verschiedene Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch und Fisch gleichzeitig zu garen ohne die Aromen zu vermischen (vorausgesetzt die verschiedenen Produkte haben die gleichen Parametereinstellungen).*

### 4.4 Garen mit Heißluft und Beschwadung

**Temperatur: 70°C bis 260°C**
**Beschwadung: 30% bis 60%**

Hier wird mit Heißluft in Verbindung von Dampf gegart. Es ist sicherlich eine der profitabelsten Garmöglichkeiten unter den heutigen Methoden.
Die Garzeiten werden hierdurch reduziert und die Lebensmittel werden unvergleichbar zart ohne an viel Gewicht zu verlieren.
Gut geeignet für: Braten, Roast beef, geschmortes Fleisch, Fisch

***Tipp:***
*Um einen Braten machen zu können ist es besser ein beschichtetes Blech zu nehmen.*

### 4.5 Dämpfen

| | | |
|---|---|---|
| **Niedertemperaturgaren:** | **Temperatur** | **70°C bis 99°C** |
| **Dämpfen:** | **Temperatur** | **99°C bis 105°C** |
| **Starkes Dämpfen:** | **Temperatur** | **105°C bis 130°C** |
| **Beschwadung:** | | **100%** |

Durch das Dämpfen verliert das Gargut so gut wie keine Flüssigkeit, sodass es saftig und lecker auf dem Teller landet.

Gut geeignet für:
- Niedertemperaturgaren: Gemüse, Obst, Suppen, Soufflés, Vakuumkochen
- Dämpfen: Gemüse, Obst, Eier, Fleisch, Fisch
- Starkes Dämpfen: Kartoffeln

***Tipp:***
*Um Blattgemüse mit Dampf zubereiten zu können, wird empfohlen es leicht zu befeuchten, um das Austrocknen der Blätter zu verhindern. Um das Blattgemüse vor der Luftzirkulation zu schützen, nutzen Sie am besten zwei unserer „NoFry" Bleche, einen als Blech und einen als Deckel.*

### 4.6 Backen

**Temperatur: von 70°C bis 260°C**

Kombidämpfen wird mit heißer trockener und zirkulierender Luft erreicht. Hierdurch kann eine perfekte Hitzeverteilung im Garraum garantiert werden sodass ein gleichmäßiges Backergebnis gegeben ist, sogar wenn der Ofen komplett bestückt wurde.
Ebenfalls Kuchen wird mit einem einwandfreien Backergebnis gebacken Außen knusprig braun, und innen mit einer schönen lockeren Struktur.

Geeignet zum Backen von:
- Kleinem Gebäck, Blätterteig, Obstkuchen
- Biskuitkuchen
- Keksen

***Tipp:***
*Um gute Resultate Beim backen von Kuchen erzielen zu können, ist es notwendig einen größeren Abstand zwischen den Blechen wie auch zwischen den Backwaren selber einzuhalten.*
*Bei Produkten mit einer leichten Masse ist es wichtig die Luftstromreduzierscheibe zu nutzen, damit die Backware nicht durch den Luftstrom vom Blech gepustet werden.*

### 4.7 Garen und Befeuchten von Produkten

**Temperatur 70°C bis 260°C**
**Befeuchtung 10% bis 20%**

Gebacken wird mit heißer Luft und einem variablen Prozentsatz von Befeuchtung, je nach dem welches Produkt gebacken werden soll.

Geeignet zum backen von:
- Sauerteig wie zum Beispiel Brot
- Croissants

***Tipp:***
*Das Anwenden von Befeuchtung zu Beginn des Backvorgangs lässt den Teig besser aufgehen; anschließend kann die Befeuchtung reduziert werden oder sogar auf 0 % gesetzt werden, damit eine goldene Kruste gewährleistet ist.*

### 4.8 Garen von Produkten mit dem DRY.Maxi™ System

"**DRY.Maxi**™" System (**UNOX** weltweit patentiert)

**Temperatur 70 % bis 260°C**
**Entfeuchtung 10% bis 100%**

Dieses innovative System ermöglicht es Ihnen, dem Gargut sowie dem Garraum komplett die Feuchtigkeit zu entziehen.

Geeignet zum Backen von:
- Croissants
- Keksen
- Brot

### 4.9 Garen mit Kerntemperaturfühler und Garraumtemperatur

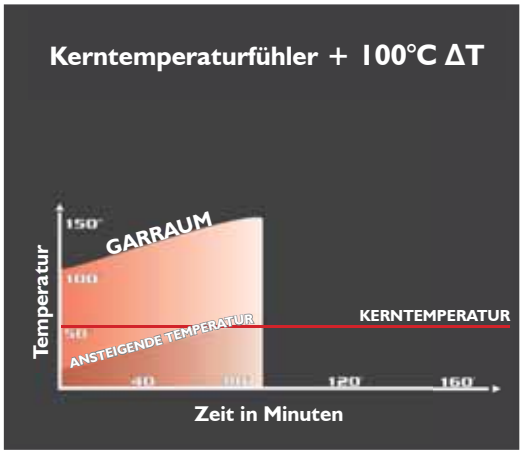
Mit diesem Kochprozess, muss die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur eingestellt werden. Der Kerntemperaturfühler misst die ansteigende Temperatur im Innern des Gargutes, sie muss im dicksten Stück des Gargutes platziert werden.
Nun ist es nicht mehr nötig den Parameter Zeit einzustellen. Bei erreichter Kerntemperatur schaltet sich der Ofen aus oder, sofern eingestellt, geht er zum nächsten Programmschritt über.
Kochen mit Kerntemperatur optimiert das Kochen mit verschiedenen Lebensmittelsorten und ermöglicht eine bessere Kontrolle über die Lebensmittel während der einzelnen Schritte.

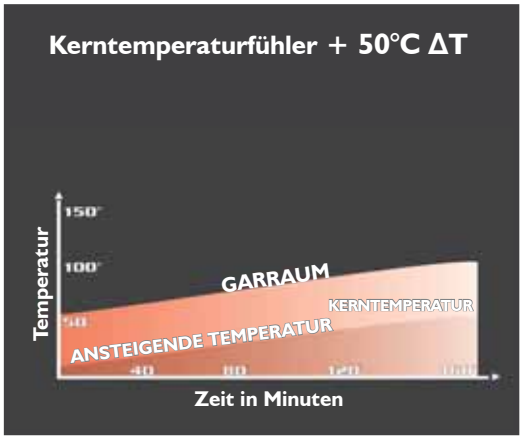
### 4.10 Garen mit Kerntemperaturfühler und Delta T

Bei dieser Garart stellen Sie einfach die gewünschte Kerntemperatur und die Delta T Temperatur ein. (Differenz zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur)

**GARRAUMTEMPERATUR =**
**KERNTEMPERATUR + DELTA T**

Bei dieser Garart steigt die Garraumtemperatur allmählich, sodass die Delta T Temperatur konstant gehalten werden kann.
Bei diesem Garprozess können wir Ihnen garantieren, dass die zu garenden Lebensmittel (gerade Fleisch) so schonend wie möglich gegart werden.




## 5. Verschiedene Anschlüsse

Die digitale Bedienplatine der **ChefTop™** Öfen hat unterschiedliche Anschlüsse wie USB, Bluetooth®, serielle Verbindungen etc.

Das Set XC226 gibt es bereits mit folgenden Funktionen:

- Überspielen von Kochprogrammen
- Änderung an Programmen
- Problemdiagnose
- Verbindung zum Drucker

Im Set (XC226) finden Sie noch weitere Informationen.

## 6. Instandhaltung

Instandhaltungsmaßnahmen dürfen ausschließlich von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Bevor Instandhaltungsmaßnahmen durchgeführt werden, trennen Sie den Ofen bitte von der Stromverbindung.

Das Gerät muss regelmäßig gewartet werden (mindestens einmal im Jahr). Die Wartung dard wiederum nur von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

### 6.1 Austauschen der Garraumbeleuchtung

Um die Garraumbeleuchtung zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- trennen Sie das Gerät von der Stromverbindung und lassen Sie es abkühlen
- entfernen Sie die Einhangschienen
- schrauben Sie das Schutzglas ab und tauschen Sie das Leuchtmittel aus
- schrauben Sie das Schutzglas wieder fest
- befestigen Sie die Einhangschienen wieder an seinem Platz

## 7. WARTUNG

Wartungen sollten ausschließlich von einem Techniker durchgeführt werden. Trennen Sie für Wartungen das Gerät von der Stromverbindung und lassen Sie es abkühlen. Schrauben Sie die Rückwand ab um Zugriff auf alle Anschlüsse zu haben.

### 7.1 Reset Taste beim Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit Reset Taste ausgestattet. Dieses Sicherheitsthermostat wird benötigt, um den Ofen vor Überhitzung zu schützen.
Sobald das Sicherheitsthermostat reagiert, bricht es sofort die Verbindung zum Heizelement ab und das Display zeigt die Fehlermeldung E F 4.
Um das Sicherheitsthermostat wieder in betrieb zu nehmen, schrauben Sie die Schutzkappe auf der Rückseite des Ofens ab und drücken Sie den darunter liegenden Knopf. Das Thermostat fängt nun wieder an zu arbeiten.

## 8. Ausschalten bei Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen des Ofens ist folgenden zu tun:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- Kontaktieren Sie den **UNOX** Kundendiens

## 9. Funktionsstörungen, Problemursachen und Problembehebung

Die unten aufgeführte Liste hilft Ihnen kleine Probleme selbst zu beheben.

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Der Ofen schaltet sich komplett ab | Die Hauptversorgungsspannung fehlt | Stellen Sie die Hauptversorgungsspannung wieder her |
| | Der Stromanschluss wurde falsch montiert | wenden Sie sich an einen Techniker |
| | Eine der Sicherungen ist defekt | Prüfen Sie die Sicherungen |
| Der Wasserzulauf funktioniert nicht | Der Wasserzulauf ist abgedreht | Öffnen Sie den Wasserzulauf |
| | Die Verbindung zum Wasserzulauf wurde falsch montiert | Prüfen Sie die Verbindung zum Wasserzulauf |
| | Der Wassertank ist leer (sofern Sie das Wasser aus einem Tank beziehen) | Füllen Sie den Tank mit Wasser |
| | Der Filter des Wasserzulaufs ist verstopft | Reinigen Sie den Wasserfilter |
| Der Ofen startet nicht obwohl Sie eine Garzeit eingestellt haben und die Start&/Stopp Taste betätigt haben. | Die Tür ist nicht richtig verschlossen | Schließen Sie die Tür |
| | Der Türkontaktschalter ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Wasser kommt durch die Tür und durch die Dichtung obwohl die Tür geschlossen ist | Defekte Türdichtung | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Defekt am Türmechanismus | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Das Licht im Ofen funktioniert nicht mehr | Defektes Leuchtmittel | Ersetzen Sie die Lampe |
| | Das Leuchtmittel fehlt | Platzieren Sie die Lampe in der Fassung |
| Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig | Die Lüfterräder reversieren nicht mehr | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Eines der Lüfterräder funktioniert nicht | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Eins der Heizelemente funktioniert nicht | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |

# 10. Fehlermeldungen

## 10.1 Fehlermeldungen der Öfen

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF1 an | Der Garraumfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Garraumfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF2 an | Der 2. Garraumfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der 2. Garraumfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF3 an | Die Kerntemperaturfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Kerntemperaturfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF4 an | Thermoschutz des Motors hat ausgelöst | Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, lassen Sie den Ofen abkühlen und starten Sie ihn erneut. Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF5 an | Sicherheitsthermostat hat ausgelöst | Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, lassen Sie den Ofen abkühlen und starten Sie ihn erneut. Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |

## 10.2 Fehlermeldungen der Schockfroster

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Der Ofen schaltet sich komplett ab | Die Hauptversorgungsspannung fehlt | Stellen Sie die Hauptversorgungsspannung wieder her |
| | Der Stromanschluss wurde falsch montiert | wenden Sie sich an einen Techniker |
| | Eine der Sicherungen ist defekt | Prüfen Sie die Sicherungen |
| Der Wasserzulauf funktioniert nicht | Der Wasserzulauf ist abgedreht | Öffnen Sie den Wasserzulauf |
| | Die Verbindung zum Wasserzulauf wurde falsch montiert | Prüfen Sie die Verbindung zum Wasserzulauf |
| | Der Wassertank ist leer (sofern Sie das Wasser aus einem Tank beziehen) | Füllen Sie den Tank mit Wasser |
| | Der Filter des Wasserzulaufs ist verstopft | Reinigen Sie den Wasserfilter |
| Der Ofen startet nicht obwohl Sie eine Garzeit eingestellt haben und die Start&/Stopp Taste betätigt haben. | Die Tür ist nicht richtig verschlossen | Schließen Sie die Tür |
| | Der Türkontaktschalter ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Wasser kommt durch die Tür und durch die Dichtung obwohl die Tür geschlossen ist | Defekte Türdichtung | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Defekt am Türmechanismus | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Das Licht im Ofen funktioniert nicht mehr | Defektes Leuchtmittel | Ersetzen Sie die Lampe |
| | Das Leuchtmittel fehlt | Platzieren Sie die Lampe in der Fassung |
| Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig | Die Lüfterräder reversieren nicht mehr | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Eines der Lüfterräder funktioniert nicht | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Eins der Heizelemente funktioniert nicht | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |

### 10.3 Fehlermeldungen des Warmhalteschranks

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA1 an | Der Temperaturfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Temperaturfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA2 an | Der Kerntemperaturfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Kerntemperaturfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA3 an | Im Gefrierkreislauf herrscht Überdruck | Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, warten Sie 20 Minuten und starten Sie das Gerät neu. Zeigt das Gerät immer noch EA3 wenden Sie sich bitte an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |

### 10.4 Fehlermeldungen der Abzugshaube

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EL1 an | Der Temperaturfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Temperaturfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine des Warmhalteschrankes ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EL2 an | Der Feuchtigkeitsfühler hat sich von der Platine gelöst | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |
| | Die Powerplatine des Warmhalteschrankes ist defekt | Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker |

### 10.5 Fehlermeldungen des Umkehrosmose Systems

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EO1 an | De Filter muss gewechselt werden | Wenden Sie sich an einen UNOX Techniker |

# B. Anleitung für den Installateur

## 1. EINFÜHRUNG

Alle Installationsarbeiten dürfen nur von dafür qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Lesen Sie diese Betriebsanleitung sehr sorgfältig bevor Sie mit den Installationsarbeiten beginnen.
Prüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und entfernen Sie alle Informationsblätter aus dem Garraum.

## 2. INSTALLATIONSVORBEREITUNGEN

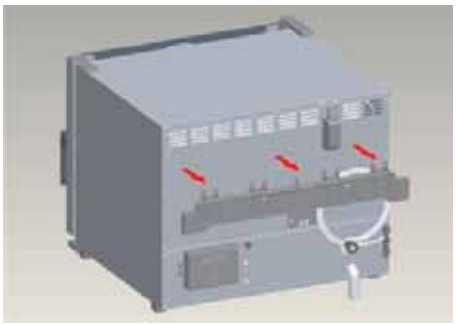
### 2.1 PRÜFUNG VOR DER INSTALLATION

Vor dem Installieren des Gerätes, prüfen Sie bitte alle Anschlüsse wie die Elektro- und Wasseranschlüssen aber auch das Abzugsrohr, wie auf den Bildern der beigefügten Datei „Technische Daten“ zu sehen.

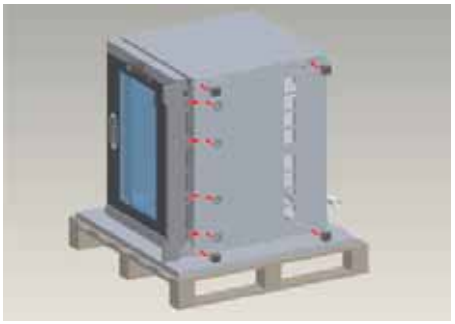
### 2.2 VORBEREITUNG ZUR POSITIONIERUNG

Die Füße zum Gerät finden Sie im Garraum des Ofens.
Nutzen Sie das Geräte niemals ohne zuvor die Füße anzuschrauben.

Schrauben Sie die Tropfschale von der Rückseite ab und montieren Sie in an der dafür vorgesehenen Stelle.

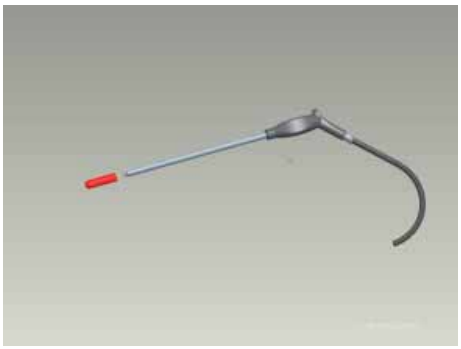


Platzieren Sie nun den Ofen an seinem Platz.
Stecken Sie die Füße an die dafür vorgesehenen Löcher an der Unterseite des Ofens.



### 2.3 ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

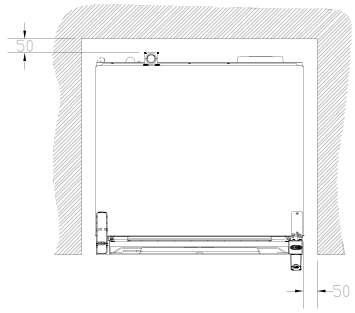
Entfernen Sie vorsichtig die Schutzfolie vom Außengehäuse des Gerätes. Achten Sie darauf, dass keine Klebstoffrückstände auf dem Edelstahl zurückbleiben.
Sollten trotzdem Rückstände vom Klebstoff bleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
Entfernen Sie den Schutz vom Kerntemperaturfühler.



### 2.4 POSITIONIERUNG

Platzieren Sie das Gerät unter Berücksichtigung der folgenden Sicherheitsstandards.
Platzieren Sie das Gerät so, dass Sie die Rückseite leicht erreichen können, um elektrische Arbeiten zu erledigen.
Der Ofen ist nicht für einen festen Einbau geeignet.

Es ist wichtig auf jeder Seite des Gerätes 5 cm Platz zu lassen.




Sämtliche Modelle der **ChefTop™** Serie sollten auf einer dafür geeigneten Standfläche, wie einem Tisch, einem Gärschrank oder einem Unterbau positioniert werden.

Installieren Sie das Gerät niemals auf dem Fußboden.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden steht müssen Sie sicherstellen, dass diese nicht aus brennbaren Material bestehen.
Andererseits müssen diese Wände mit einer feuerfesten Dämmung verkleidet werden, wie im Feuerschutzgesetz vorgegeben.

Installieren Sie den Ofen nicht in der Nähe eines Gefrierschrankes.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer ebenen Fläche positioniert wird.

## 3. ELEKTROANSCHLUSS

### 3.1 Der Anschluss an das Elektrische Stromnetz muss nach den folgenden Standards erfolgen:

- Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes zu der des Gerätes, wie auf dem Typenschild beschrieben, passt.
- Der Anschluss muss für die entsprechende Leistungsabnahme ausgelegt sein.
- Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (Magnet- Thermoschalter) mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vom Netz getrennt werden.
- Wenn das Gerät arbeitet, darf die Versorgungsteilspannung nicht mehr als ± 10 % vom Wert der Nennspannung abweichen.
- Der Schutzleiter muss vorschriftsmäßig angeschlossen sein.
- Das Gerät verfügt

### 3.2 ANSCHLUSS DES KABELS

Um das Kabel zu tauschen gehen Sie bitte wie folgt vor:

- öffnen Sie Verschlusskappe zum Elektroanschluss
- verbinden Sie die Leitungen wie in der beigelegten Zeichnung
- fixieren Sie die Kabel
- schließen Sie die Verschlusskappe

**ACHTUNG**
Schrauben Sie das Kabel zusammen mit der Kupferbrücke, wie auf der Zeichnung gezeigt, am Steuerboard fest. Ziehen Sie die Schraube gut fest, sodass diese sich später nicht mehr lösen kann.
Gehen Sie sicher dass die Verbindungen korrekt sind, da ein falscher Anschluss zur Überhitzung führt.

### 3.3 POTENTIAL AUSGLEICH

Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10 mm Leiter an einen Potentialausgleich angeschlossen werden muss.

## 4. WASSERANSCHLUSS

### 4.1 Vor den Geräten sollte ein Wasserfiltersystem mit Wasserhahn installiert werden.

Wie nach gegenwärtigen Gesetzen erforderlich werden die Geräte mit einem 2 Meter Schlauch und mechanischem Filter geliefert.
Bevor Sie das Gerät mit der Wasserleitung verbinden, sollten Sie etwas Wasser durch den Schlauch fließen las-

sen um ihn von eventuellen Rückständen zu befreien.
Das Wasser das für den Ofen gebraucht wird, sollte einen Druck zwischen 1 und 3 Bar und eine Höchsttemperatur von 30 °C haben.

### 4.2 BEREITUNG DES WASSERS

Das Wasser darf eine Härte von höchstens 5° haben (das minimiert die Bildung von Kalk im Garraum).
Es wird empfohlen ein Wasseraufbereitungssystem (Umkehrosmose) vorzuschalten um mögliche Ablagerungen von Kalk oder anderen Mineralien zu vermeiden. Die ideale Lösung für dieses Problem kommt aus dem Hause **UNOX**. Ein Umkehrosmosesystem zur Wasseraufbereitung filtert mit einer speziellen Membran das Wasser.

## 5. WASSERABFLUSS

### 5.1 ACHTUNG

Das Wasser das aus dem Abfluss kommt kann bis zu 90°C heiß sein. Aus diesem Grund müssen Schläuche die an dieser Stelle installiert werden für hohe Temperaturen geeignet sein.

### 5.2 ABFLUSS

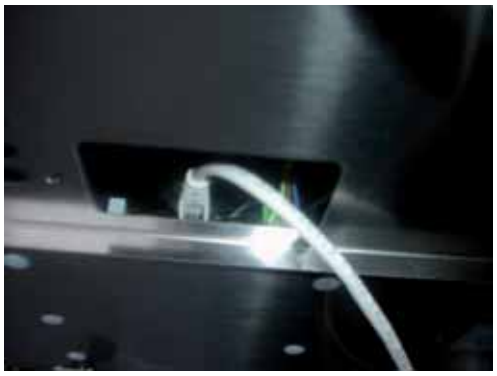
Der Wasserabfluss befindet sich auf der Rückseite des Ofens. Er muss mit einem hitzebeständigen Schlauch oder einem Rohr mit dem Abfluss verbunden sein; dabei darf der Durchmesser des Abflussschlauches nicht kleiner als der des am Ofen befestigten Rohrs sein und darf einen Meter Länge nicht überschreiten. Versuchen Sie Biegungen und enge Durchflüsse zu vermeiden.
Der Schlauch muss mindestens 20 cm unter dem Abflussrohr enden, um zu gewährleisten, dass das Wasser gut abfließen kann.

### 5.3 DAMPFABZUG

Der Dampfabzug befindet sich auf der Rückseite des Ofens. Der Abzug darf auf keinen Fall verstopft werden, damit der Dampf ordnungsgemäß austreten kann.
Gehen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände über dem Dampfabzug befinden, die hierdurch beschädigt werden könnten.
Wir weisen darauf hin, dass es in jedem Fall am besten ist eine Abzugshaube zu nutzen. Das passende Modell aus dem Hause **UNOX** XC314 oder einen Dampfkondensator XC114 sind perfekt auf unsere Geräte abgestimmt.
In jedem Fall aber, sollte der Dampf durch einen hitzebeständigen Schlauch geleitet werden (TB1520A0)

## 6. ANSCHLUSS DES ZUSATZEQUIPMENTS

Über die Bedienplatine kann das gesamte Zusatz Equipment (Gärschrank, Warmhalteschrank, Schockfroster, Umkehrosmose-System) gesteuert werden.
Das Zusatz Equipment das über den Ofen gesteuert wird ist durch RJ45 Verbindungen mit dem Gerät verbunden (siehe folgendes Foto).



Um das Equipment anzuschließen, verfahren Sie wie folgt:

- entfernen Sie die Schutzabdeckung
- stecken Sie das Kabel in eine der Steckverbindungen
- schrauben Sie die Schutzabdeckung wieder zu

Nun ist das Equipment installiert. Bevor Sie mit dem Equipment arbeiten, lesen Sie bitte die dazugehörige Bedienungsanleitung.

## 7. STAPELN VON ÖFEN

Wenn Sie mehrere Öfen übereinander stapeln möchten, ist ein Verbindungsset (XC690) unumgänglich, um die korrekten Abstände zwischen den Geräten einhalten zu können.

## C. Zertifikation

Produzent: **UNOX** S. p. A.
Adresse : Via dell'Artigianato 28/30
I – 35010 Vigodarzere, Padova, Italien
Produkte : Verschiedene Kombidämpfer für professionelles Kochen
Serienname: **ChefTop™**
Modelle: XCV054 – XVC104 – XVC204 – XCV304 – XVC504 – XVC704

### Geltende Gesetze

Die CE Markierung auf den Geräten bezieht sich auf folgende UE Vorschriften:

CE

Elektrische Kombidämpfer der XVC Serie:

- Niederspannungsvorschrift 2006/95/EC

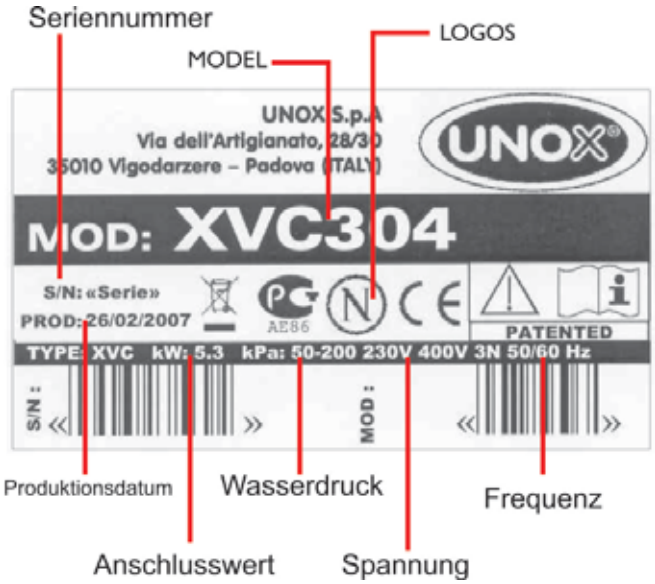
Nach den Vorschirften:

- EN 55014-1:2000;A1;A2
- EN 55014-2:1997;A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3;A1

Test- und Zertifikationsinstitut:
Nemko S. p. A.
Via del Carroccio - I – 20046 Biassono, Mailand, Italien

N

### Typenschild



ChefTop™
UNOX®
www.unox.com

**UNOX S.p.A.**

**Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 – Vigodarzere (PD)**
**Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555**
**info@unox.com**


**www.unox.com**

LI1615A0